

"Le tuto..."
de Laure

LE COLD BREW

Le printemps est de retour et apporte avec lui le bonheur de reboire du cold brew ! De simple bouteille au grand volume, découvrez nos solutions et recettes glacées. Le cold brew a l'avantage d'être très simple et rapide à préparer, et surtout se conserve quelques jours au frigo après extraction !

Hario

BOUTEILLE COLD BREW



Best-seller des méthodes de cold brew maison, Hario vient d'agrandir la famille de ses bouteilles avec de nouvelles couleurs pop.

Café conseillé : un Kenya Nature de type "Nyeri - Tangathi - Wanjairu Estate - Alex Mwangi - UW"
(et en plus, c'est la saison de dégustation !)

- 1/ Placez le café dans le filtre
- 2/ Effectuez une pré infusion pendant 1 minute avec de 100 g d'eau chaude (pour humidifier uniformément)
- 3/ Remplissez la bouteille avec le reste d'eau et fermez la bouteille. J'aime bien remuer fortement 3-4 fois la bouteille.

On peut laisser infuser à température ambiante (8 à 12h) ou au réfrigérateur (12 à 16h) en fonction du profil recherché (la température d'extraction influencera le résultat en tasse).



Café : 60 g



Eau : 750 g



Ratio : 1/12



Temps d'infusion : entre 8 et 12h en pleine immersion



Toddy

COLD BREW EN GRAND VOLUME

Toddy est la solution parfaite pour préparer du cold brew en grand volume dans votre coffee shop cet été !



Café conseillé :
un **Éthiopie Nature**
de type "Guji - Q1 - Shakisso - Dambi Uddo
Gatama - UW, BIO, Café de Forêt"



Café :
2 kg



Eau :
11,2 litres



Temps d'infusion : entre 12h
et 24h en pleine immersion

- 1/ Insérez le filtre dans le récipient d'infusion.
- 2/ Versez 2 kg de café moulu dans le filtre.
- 3/ Ajoutez lentement 11,2 litres d'eau fraîche dans le filtre ouvert, en veillant à imbiber tout le marc de café.
- 4/ Fermez le sac du filtre avec la ficelle fournie.
- 5/ La ficelle doit être attachée à environ 8 cm afin de laisser suffisamment d'espace pour que le café puisse circuler.
- 6/ Laissez infuser pendant 12 à 24 heures.
- 7/ Après l'infusion, faites s'écouler le concentré dans des carafes de stockage hermétiques.
- 8/ Fermez le robinet et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes supplémentaires.
- 9/ Décantez le reste du concentré et réfrigérez-le. Rendement : environ 8 litres.



Découvrez les conseils
de Toddy en vidéo



LE COLD BREW, C'EST FUN ET CRÉATIF !

Amusez-vous à tester des cocktails signature – le cold brew ressort très bien avec des sirops, jus d'agrumes et infusions de fleurs.

Notre recette ultra simple

- Quelques glaçons
- 1/3 de cold brew
- 2/3 de tonic (de qualité !)
- Zestes d'agrumes à poser sur le bord du drink : orange, citron, yuzu...

Cold
brew
tonic



Et si vous variez les plaisirs avec un cold brew de cascara ? Disponible au cours de l'été, cette pulpe séchée de la cerise, tout droit venue de la Hacienda La Pradera (Comuneros, Santa Maria) et certifiée bio, est également délicieuse en infusion à froid !

par **Caroline Noirbusson**, Championne de France brewer's cup 2018 et bartender chez Divine, Paris

Ingrédients

- 4cl de café cold brew
- 3cl de rhum haïtien Clairin Sajous
- 1cl de rhum Jamaïcain Smith and Cross
- 1.5cl orgeat maison
- 1.5cl de Dry Curaçao (liqueur d'orange)
- 1.5cl liqueur de banane
- 3 dash de bitter orange

Recette du cold brew :

- 1/ Infuser 120g de café grossièrement moulu dans 1 litre d'eau filtrée pendant 20h.
- 2/ Utiliser pur pour le cocktail, ou à diluer à 1/5ème pour dégustation telle quelle !

Hario
Cold brew
bottle

